



BOEREJAN 30M 16KG

Omschrijving

Naam	Boerejan 30 maand 16kg
Vorm	Wielmodel met ronde hoeken
Gewicht	Ca. 15kg
Kleur zuivel	Roomgeel
Smaak	hartig, vol romig
Doorsnee	Meerdere ogen tot 1cm (doorsnee)
Snijbaarheid	Snijbaar, tot brokkelend
Bewaaromstandigheden	12 - 16 °C, 80%RV
Consumeerbaar	Optimaal: van 20 tot 28 maanden

Afmeting

Diameter	42cm
Hoogte	11cm

Samenstelling

Vetgehalte	28 - 30%
Vet in droge stof (VDS)	50 - 52%
Eiwitgehalte	23 - 26%
Koolhydraten (melksuiker)	<1%
Vochtgehalte	28 - 30%
Zoutgehalte	Ca. 2%
Zoutgehalte in droge stof	Ca. 3%
Natriumnitraat	<50 mgr/kg
pH	5.6 - 6.0
Fosfatase	Afwezig



Grondstof

Koemelk Aanwezig

Toevoegingen

Lebstremsel

Kaaszuursel

Natriumnitraat

Calciumchloride

Keukenzout

Water

Zoutzuur

Microbiologische waarden

Listeria monocytogenes Afwezig

Salmonella spp.: Afwezig

Coagulase positieve staphylococcen < 100.000 KVE/gr

Voedingswaarde per 100 gram

Energie 1900 kJ

Vet 28-30 gr

Vet waarvan verzadigde vetten Ca. 18 gr

Vet waarvan onverzadigde vetten Ca. 9 gr

Meervoudig onverzadigde vetten 1 gr

Koolhydraten <1 gr

Linolzuur 380 mgr

Eiwitten 23-26 gr

Cholesterol 100 mg

Voedingsovergevoeligheid

Bevat uitsluitend koemelkeiwit

Melksuiker Afwezig (omgezet in melkzuur)

Allergieën

De kaas bevat geen sporen van allergie stoffen

GMO

Bevat geen genetisch gemodificeerde micro-organismen



BOEREJAN 30M 16KG

Caractéristiques du produit

Description	Boerejan 30 mois 16kg
Form	Rond avec angles rondes
Poids	Ca. 15kg
Couleur fromage	Jaune crème
Goût	Salé
Diamètre	Des petit trous circulaires 1cm
Coupable	Friable
conditions de conservation	12 – 16°C, 80%RV
Durée de conservation	20 à 28 mois

Dimension

Dimension diameter	42cm
Dimension hauteur	11cm

Composition

Matières grasses	28 – 30%
Matières grasses dans le poids sec	50 – 52%
Protéines	23 – 26%
Glucides (lactose)	<1%
Humidité	28 – 30%
Sel totale	Env. 2%
Sel dans le poids sec	Env. 3%
Nitrate	<50 mgr/kg
pH	5.6 – 6.0
Phosphate	Absence



Matière première

Lait de vache oui

Addition

Présure de vache

Kaaszuursel

Natriumnitrat E251

CaCl₂ E509

Sel

L'eau

Zoutzuur

Valeurs indicatives microbiologiques

Listeria monocytogènes Absence

Salmonella spp Absence

Coagulase pos. Staph < 100.000 KVE/gr

Informations nutritionnelles par 100gr

Energie en kJ 1900 5J

Matière graisses 28 – 30gr

Matières graisses saturés Env. 18gr

Matières graisses mono insat. Env. 9gr

Matières graisses poly insat. 1 gr

Glucides <1gr

Protéïnes 23 – 26gr

Cholesterol 100 mg

Linolzuur 380 mgr

Informations sur les substances à caractère allergisant

Du lait, excepté lactose Oui

Du lactose Non

GMO

GMO non